



Speiseplan Mensen Berufsschule

KW 29 / 18.07. – 22.07.2022

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
1. Gericht	Schweinegulasch R,S,9,a,a1,g,j mit Spätzle ^{a,a1,c} und Bio-Karottengemüse € 4,80	Cordon bleu ^{S,2,3,a,a1,g} mit Bratensauce ^{R,a,a1,j} , Spätzle ^{a1,c} und Beilagensalat € 5,20	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^g und gebackenem Hähnchenschnitzel ^a € 4,80	Hirtenrolle „griech. Art“ ^{S,a,a1,c,f,g} mit Tzatziki ^g , gebräunten Kartoffeln und BIO-Kaisergemüse € 4,80	Tintenfischringe im Backteig ^{F,a,a1,n} paniert mit Remoulade ^g und Pommes Frites € 4,80
2. Gericht vegetarisch	Grünkohl-Hanf- Bratling (2 Stück) mit Remoulade ^g und Pommes Frites € 4,20	Maultaschen mit Frischkäse-Spinat- Füllung ^{a,a1,c,g,i} , dazu Rahmgemüse ^{a,a1,g} und frische Obstwürfel € 4,20	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^g und BIO-Sommergemüse € 4,20	Teigtaschen mit Ricotta- Spinatfüllung ^{a,a1,c,g} , Käsesauce ^g und Beilagensalat € 4,20	Salat Bowl „Tomate-Mozzarella“ € 4,50
Zusatzangebot	Salat Bowl „Mini-Schnitzel“ € 4,50	Salat Bowl „Käse“ € 4,50	Salat Bowl „Mini-Schnitzel“ € 4,50	Salat Bowl „Tomate-Mozzarella“ € 4,50	

Änderungen vorbehalten

Prüfnummer: BIO-DE-ÖKO-007

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff	6a mit Süßungsmittel	9 Phosphat
2 Konservierungsstoff	6b mit Süßmittel „Aspartam“,	10 coffeinhaltig
3 Antioxidationsmittel	enthält eine Phenylalaninquelle	11 chininhaltig
4 Geschmacksverstärker	7 geschwefelt	12 Gelatine
5 gewachst	8 geschwärzt	13 mit Nitritpökelsalz

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide	f Sojabohnen	k Sesamsamen	S enthält Schweinefleisch
b Krebstiere	g Milch	l Schwefeldioxid/Sulfine	R enthält Rindfleisch
c Eier	h Schalenfrüchte	m Lupinen	G enthält Geflügelfleisch
d Fische	i Sellerie	n Weichtiere	
e Erdnüsse	j Senf		

Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen 14 **Hauptallergenen** beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Aufgrund der handwerklichen Produktion können andere Allergene enthalten sein.